

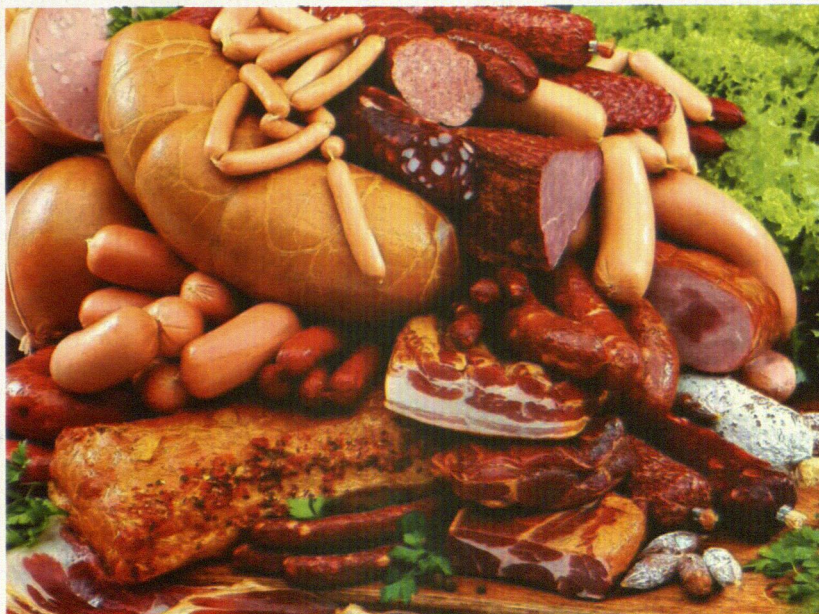
15-5853



КЕМТИП

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

ДУБЛЕТ



И.С. Патракова

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Монография

Кемерово
2014



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

И.С. Патракова

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Монография

Кемерово 2014

УДК 637.52:613.26

ББК 36.92

П 20

Рецензенты:

О.К. Мотовилов, д. т. н., профессор ФГБНУ «Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции» (ФГБНУ СибНИТИП);

И.Ю. Резниченко, д. т. н., профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

П 20 Патракова, И.С.

Функциональные мясные продукты: монография / И.С. Патракова; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2014. – 100 с. ISBN 978-5-89289-857-7

В монографии рассмотрены современные аспекты производства функциональных мясных продуктов, среди которых особое место занимают продукты с пониженным содержанием натрия. Систематизирован материал о физиологическом, технологическом значении поваренной соли и о существующих способах снижения натрия в технологии мясных продуктов. Представляет интерес обзор биологических и биохимических характеристик пробиотических культур микроорганизмов, технологии производства пробиотических мясных продуктов.

Рекомендуется научным работникам, аспирантам, студентам вузов, специалистам отрасли.

УДК 637.52:613.26

ББК 36.92

ISBN 978-5-89289-857-7

Охраняется законом об авторском праве, не может быть использовано любым незаконным способом без письменного договора

© КемТИПП, 2014

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. Функциональные продукты питания	6
1.1. Классификация продуктов питания.....	6
1.2. Современный рынок функциональных продуктов питания	10
ГЛАВА 2. Функциональные мясные продукты с пониженным содержанием натрия	16
2.1. Физиологическое значение натрия и поваренной соли.....	18
2.2. Роль поваренной соли в технологии мясных продуктов	23
2.3. Мясные продукты с пониженным содержанием натрия.....	31
ГЛАВА 3. Исследование влияния посолочной смеси с пониженным содержанием натрия на функциональные свойства мясного сырья	39
3.1. Влияние состава посолочной смеси на изменение активной кислотности в процессе посола.....	39
3.2. Влияние состава посолочной смеси на гидрофильные свойства мышечной ткани	41
3.3. Обоснование уровня введения посолочной смеси с пониженным содержанием натрия в мясное сырье	45
ГЛАВА 4. Пробиотики в технологии мясных продуктов.....	47
4.1. Классификация пробиотиков	48
4.2. Виды пробиотических микроорганизмов применяемых в технологии мясных продуктов	55
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	78
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	79